

Receita de Biscoitos de Impressão Digital por Nutella®

Médio

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 PORÇÕES

350 g de farinha

130 g farinha de amêndoa

120 g açúcar mascavo

Uma pitada de sal (1/8 e 1/16 de uma colher de chá)

3 gemas de ovo

200 g manteiga fria

50 g de raspas de chocolate escuro

15 g Nutella® por biscoito

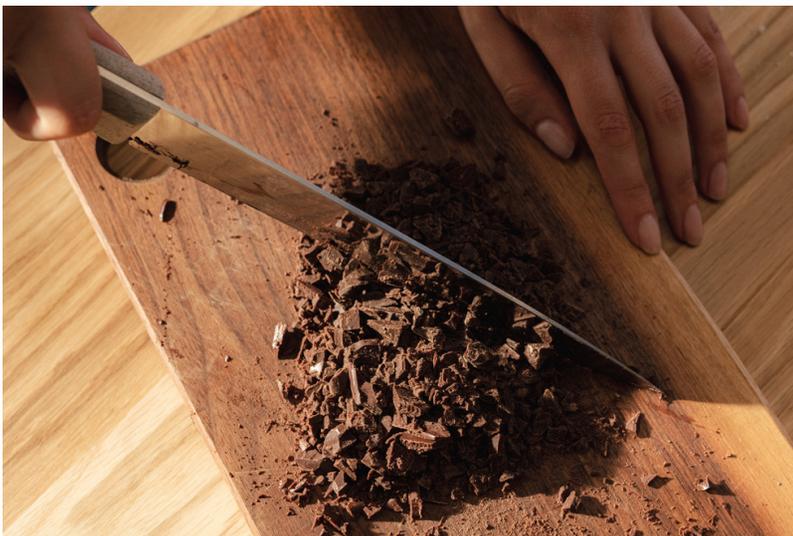
MÉTODO

**1**

Pré-aqueça o forno a 190 °C e polvilhe farinha na bancada da cozinha.

**2**

Coloque a farinha, a farinha de amêndoa, o açúcar, o sal, 3 gemas e pedaços de manteiga fria na bancada ou numa tigela.

**3**

Sove a massa um pouco e misture as raspas de chocolate.

**4**

Leve à geladeira por 30 minutos.
Tire a massa da geladeira, corte-a em pedaços de um dedo de largura.

**5**

Espalhe os biscoitos em um papel manteiga, pressione-os com o polegar e asse por 10-12 minutos.

**6**

Decore com Nutella® como a cobertura.

**Compartilhe a receita com a hashtag
#nutellarecipe**